GENTE
in cucina
BARBABIETOLE
Sorprendenti
nel plum cake
PENNE
Scatenate
la fantasia
FARAONA
Sapori
raffinati
CRESPELLE
PROVATELE
CON SPINACI
E ANACARDI
MILLEFOGLIE
BONTÀ A STRATI
TUTTA DA SCOPRIRE

GENTE in cucina

sommario

6

20

36

49

59

CRESPELLE

PENNE

BARBABIETOLE

FARAONA

MILLEFOGLIE

UNA TAVOLA RICCA DI DELIZIE
La tradizione incontra la creatività: provate le crespelle farcite in mille modi, le penne a tutta fantasia e le sorprese delle barbabietole. E dopo la faraona, la millefoglie come dessert.

CRESPELLE scatenate la vostra fantasia

Girelle in brodo

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 patate * 2 carote * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 4 uova * 400 ml di latte * 150 g di farina * 1 bustina di zafferano * Zafferano in stimmi * Burro * Sale

Sbattete le uova con un pizzico di sale, usando una frusta a mano. Incorporate la farina, setacciata con il contenuto della bustina di zafferano, e stemperate con il latte. Coprite con la pellicola e fate riposare in frigo 20 minuti. Intanto, tagliate a dadi le patate sbucciate e le carote raschiate. Mettetele in una pentola con la cipolla e il sedano lavati, 2 litri di acqua fredda e salate. Cuocete 30 minuti dal bollore. Eliminate sedano e cipolla, filtrate il brodo, riunite carote e patate, una presa di stimmi di zafferano e tenete in caldo. Intanto, ungete una padella antiaderente con poco burro e cuocete crespelle, versando la pastella un mestolo per volta, 1-2 minuti per lato. Fatele scivolare su un tagliere, arrotolatele e tagliatele a trancetti. Dividetele nei piatti, versate il brodo caldo e servite.

Timballo ortolano

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di melanzane * 300 g di zucchine tonde * 1 spicchio d'aglio * 500 ml di besciamella * 220 g di farina * 3 uova * 350 ml di latte * 1 cucchiaino di curry * 1 rametto di menta * Burro * Sale e pepe

In una ciotola, sbattete con una frusta a mano le uova. Unite la farina setacciata, un pizzico di sale e diluite con il latte. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo 20 minuti. Intanto, tagliate a fette sottili le melanzane e le zucchine lavate. Conditele in un piatto con un trito di aglio e menta, un filo d'olio e cuocetele su una piastra o una bistecchiera calda, infine salatele. Ungete leggermente di burro una padella antiaderente e versate la pastella, un mestolino per volta, cuocendo le crespelle 1-2 minuti per lato, facendole scivolare via via su un piatto. Scaldate leggermente la besciamella in un pentolino e stemperatevi il curry. In 4 tegamini imburrati, alternate le crespelle, le verdure e la besciamella al curry. Terminate con la besciamella e infornate 15 minuti a 200°.

Portafogli cotto e funghi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di funghi champignon * 200 g di prosciutto cotto * 100 g di gruyère * 275 g di farina integrale * 700 ml di latte * 3 uova * Burro * Sale e pepe

In una ciotola, sbattete le uova con una frusta a mano. Unite 250 g di farina setacciata, un pizzico di sale e diluite con 300 ml di latte e una noce di burro fuso. Coprite con pellicola e fate riposare 30 minuti in frigo. Intanto, pulite i funghi e affettateli. Rosolateli 10 minuti in un tegame con burro, sale e pepe. Fate sciogliere 25 g di burro in una casseruola, versate la farina rimasta, mescolate, stemperate con il resto del latte e cuocete, rigirando, finché la salsa si addensa. Unite i funghi e il gruyère, regolate di sale e pepate. In una padella antiaderente cuocete le crespelle, un mestolino di pastella per volta, 1-2 minuti per lato. Fatele scivolare su un tagliere, farcitele con la salsa ai funghi e il prosciutto, ripiegatele in 3 e trasferitele man mano in una pirofila imburrata. Infornate 20 minuti a 180° e servite.

Cocotte al pesto

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di ricotta * 50 g di pesto * 100 g di parmigiano reggiano * 200 g di porri * 5 uova * 500 ml di latte * 180 g di farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una ciotola, sbattete 3 uova con una frusta a mano, incorporate la farina setacciata, salate e diluite con il latte. Coprite e fate riposare 20 minuti in frigo. Intanto, mondate i porri e fateli appassire in un tegame con un filo d'olio, sale e pepe. Fate intiepidire e mescolateli con la ricotta, metà del parmigiano e le uova rimaste. Cuocete le crespelle, un mestolino di pastella per volta, 1-2 minuti per lato in una padella antiaderente, unta con poco burro. Farcitele con il composto di ricotta, arrotolatele e disponetele in una cocotte imburrata, alternandole con il pesto a ciuffetti. Cospargete con il parmigiano rimasto e infornate 15 minuti a 220°.

Millefoglie con porchetta

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di porchetta a fette * 200 g di provola a fette * 80 g di cavolo cappuccio * 2 uova * 120 g di farina di grano saraceno * 80 g di farina 00 * 400 ml di latte * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sbattete le uova, con una frusta a mano, con le farine setacciate e un pizzico di sale. Stemperate con il latte, coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Mondate e affettate il cavolo poi conditelo con olio, sale e pepe. Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio, versate un mestolo di pastella alla volta e cuocete le crespelle 1-2 minuti per lato, facendole scivolare via via su un piatto. Farcitele con la porchetta, il cavolo e la provola a fette, ripiegatele a metà e impilatele 2-3 per volta su una placca. Infornate 10 minuti a 180°, guarnite a piacere e servite.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di funghi misti surgelati * 1 cipolla * 350 ml di latte * 120 g di farina integrale * 3 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbattete le uova in una ciotola, con una frusta a mano. Unite la farina setacciata, un pizzico di sale, il latte e amalgamate. Coprite con pellicola e fate riposare in frigo 20 minuti.

Dorate la cipolla, spellata e tritata, in un tegame con un filo d'olio. Unite i funghi scongelati e cuocete finché l'acqua emessa è evaporata. Salate, pepate e unite il prezzemolo tritato. Intanto, cuocete le crespelle 1-2 minuti per lato, versando un mestolino di pastella per volta in una padella antiaderente unta d'olio. Farcitele con i funghi, piegatele a metà e servite.

Mezzelune del bosco

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Pancake al salmone

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di salmone affumicato * 1 porro * 150 g di farina 00 * 75 g di farina di grano saraceno * 1 cucchiaio di zucchero * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 4 uova * 180 ml di latte * 80 ml di panna fresca * Burro * Sale

In una ciotola, setacciate le farine con il lievito e unite lo zucchero e un pizzico sale. A parte, sbattete le uova con il latte, versatele a filo sulle farine, mescolate con una frusta a mano e incorporate 50 g di il burro fuso. Coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Intanto, fate appassire il porro, mondato e tritato, in un tegame con un filo d'olio. Unite la panna, sale, pepe e fate addensare a fuoco dolce. Nel frattempo cuocete un mestolino di pastella alla volta, in una padella antiaderente, 1-2 minuti per lato ottenendo pancake piuttosto spessi. Farciteli con i porri e il salmone, ripiegateli a metà e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di trota affumicato * 125 g di panna fresca * 120 g di formaggio fresco spalmabile alle erbe * 1 cetriolo * 150 g di farina 00 * 75 g di farina di grano saraceno * 1 cucchiaio di zucchero * 1 cucchiaino di lievito in polvere * 4 uova * 180 ml di latte * 1 ciuffo di aneto * ½ limone * Sale e pepe

Setacciate in una ciotola le farine con il lievito e unite lo zucchero e un pizzico sale. A parte, sbattete le uova con il latte, versatele a filo sulle farina e mescolate con una frusta a mano e incorporate 50 g di il burro fuso. Coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Cuocete le crespelle, un mestolino di pastella per volta, 1-2 minuti per lato in una padella antiaderente e fatele scivolare su un piatto.
In una terrina, mescolate il formaggio fresco con la panna e il succo del limone, regolate di sale e pepate. Sovrapponete le crespelle alternandole a strati di crema di formaggio, fette di trota, rondelle sottili di cetriolo, lavato e spuntato, e rametti di aneto. Compattate e tenete in frigo 2 ore prima di servire.

Torta alla trota fumé

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

CRESPELLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
100 g di prosciutto cotto * 100 g di ricotta * 90 g di parmigiano reggiano grattugiato * 150 g di besciamella * 125 g di farina * 200 ml di latte * 1 uovo * Burro * Sale e pepe

Sbattete in una ciotola l'uovo, incorporate le uova e la farina setacciata, un pizzico di sale e diluite con il latte. Coprite e fate riposare 20 minuti. Cuocete le crespelle, un mestolino di pastella per volta, 1-2 minuti per lato in una padella antiaderente con poco burro e fatele scivolare in un piatto. Mescolate la ricotta con 50 g di parmigiano. Farcite le crespelle con questa crema e il prosciutto, arrotolatele e disponetele in un recipiente da forno ben imburrato. Coprite con la besciamella, il parmigiano rimasto e fiocchetti di burro. Cuocete a 200° per 25 minuti finché la superficie è dorata.

Gratin con besciamella

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

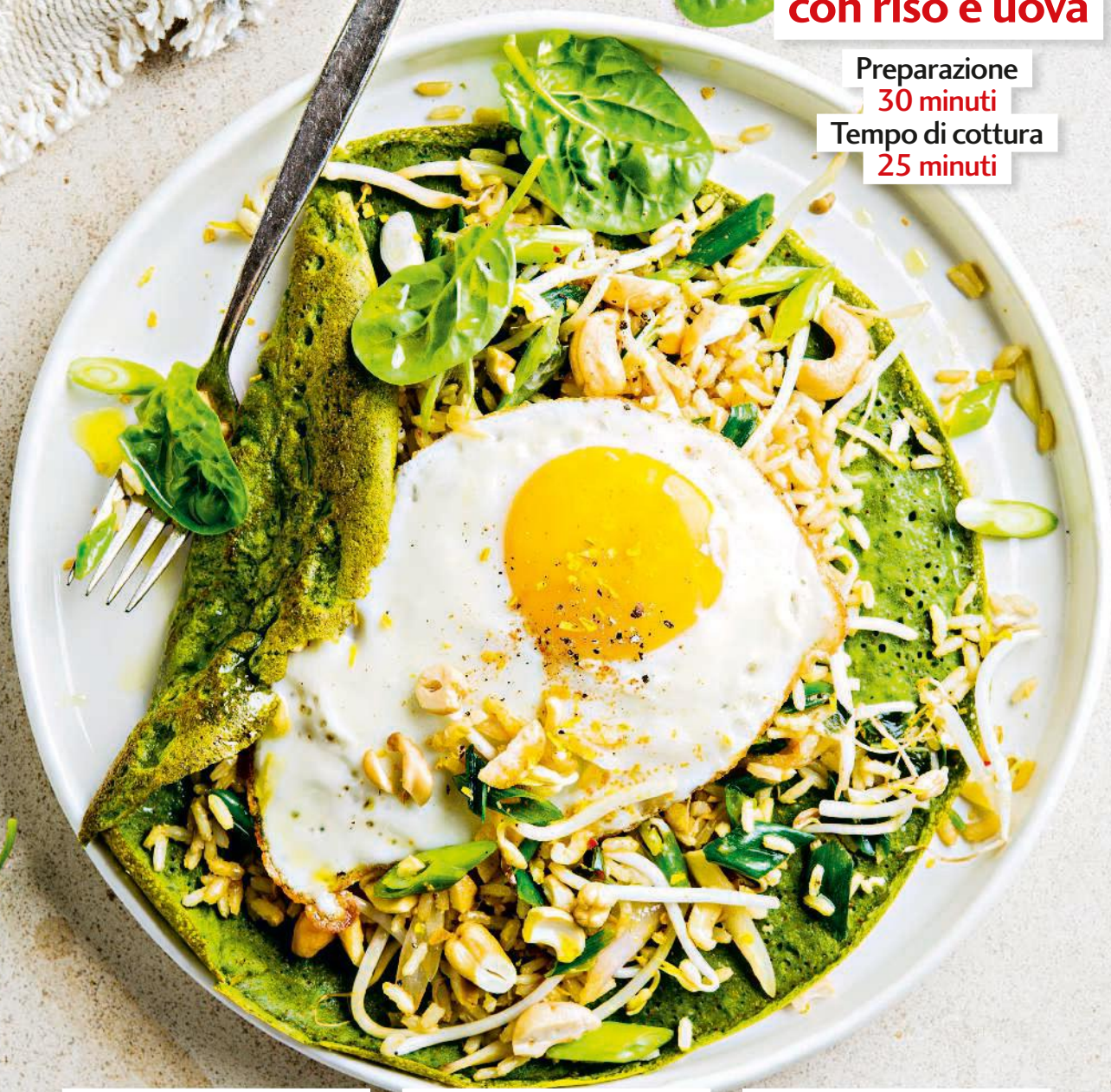
Ventagli ai broccoli

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di broccoli a cimette * 80 g di foglie di basilico * 2 spicchi d'aglio * 1 peperoncino fresco * 200 g di farina * 3 uova * 250 ml di latte * 250 ml di acqua frizzante * 150 g di yogurt greco * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale

Frullate il basilico con il latte. Setacciate la farina in una ciotola, versate a filo il latte filtrato e mescolate con una frusta a mano. Unite le uova sbattute, l'acqua frizzate, un pizzico di sale e un filo d'olio. Coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Nel frattempo, sciacquate i broccoli, lessateli 5 minuti in acqua salata, scolateli e ripassateli in padella con uno spicchio d'aglio schiacciato, olio, sale e il peperoncino, mondato e tritato. Mescolate lo yogurt con il succo del limone, l'aglio rimasto spremuto, un filo d'olio sale e pepe. Cuocete le crespelle versando la pastella, un mestolino per volta, in una padella antiaderente unta d'olio. Fatele scivolare su un patto, farcitele con i broccoli e la salsa allo yogurt, piegatele in 4 e servite subito.

In verde con riso e uova

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
180 g di riso Basmati * 8 uova * 50 g di anacardi * 1 manciata di germogli di soia * 200 g di spinaci * 150 ml di latte * 50 g di farina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate gli spinaci e fateli appassire in un tegame, senza sgrondarli troppo. Salateli, scolateli, strizzateli e frullateli. In una ciotola, sbattete 2 uova con una frusta a mano. Unite la farina setacciata, il latte e il passato di spinaci, coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Lessate il riso in acqua salata. Intanto, preparate le crêpes versando un mestolino di pastella alla volta, in una padella antiaderente con poco burro, e facendole scivolare via via su un piatto. In un'altra padella, con una noce di burro, sgusciate le uova rimaste e cuocetele 4-5 minuti. Scolate il riso e mescolatelo con gli anacardi tritati, un filo d'olio e i germogli sciacquati. Servite le crêpes con il riso e le uova fritte, salate e pepate.

Rolls agli asparagi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di asparagi bianchi * 250 g di ricotta * 100 g di parmigiano reggiano grattugiato * 100 g di farina * 3 uova * 150 ml di latte * 500 ml di besciamella * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbattete in una ciotola 2 uova con una frusta a mano. Unite un pizzico di sale, la farina setacciata, 2 cucchiai di olio e il latte. Coprite con pellicola e fate riposare 20 minuti in frigo. Intanto, mondate gli asparagi e lessateli in acqua salata. Mescolate la ricotta con l'uovo rimasto e metà del parmigiano. Cuocete le crespelle, un mestolino di pastella per volta, 1-2 minuti per lato in una padella antiaderente con poco burro. Fatele scivolare su un tagliere e farcitele man mano con il composto di ricotta, il prosciutto e gli asparagi. Arrotolatele e sistematele in una pirofila imburrata. Cospargete con la besciamella, il parmigiano rimasto e infornate 25-30 minuti a 200°.

PENNE mille sapori tutti da scoprire

Con pesto di zucca e noci

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 200 g di polpa di zucca * 1 spicchio d'aglio * 16 gherigli di noci * 4 pomodori secchi * 100 g di caprino* 20 g di grana padano grattugiato * 1 ciuffo di timo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la zucca a spicchi, metteteli su una placca con olio, sale, pepe e infornate 20 minuti a 180°. Dorate l'aglio in un tegamino con 4-5 cucchiai d'olio e il timo. Lessate le penne in acqua salata. Frullate la zucca con l'olio filtrato, i pomodori secchi, il grana, 4 noci e 2-3 cucchiai di acqua della pasta per ottenere un pesto liscio. Mescolatelo in una terrina con il caprino. Scolate le penne tenendo da parte un po' della loro acqua e conditele con il pesto e, se occorre, altra acqua di cottura. Guarnite con le noci rimaste e timo a piacere.

Al salmone e spinacini

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 100 g di salmone affumicato * 80 g di spinacini novelli * 2 pomodori ramati * 1 cipolla * 40 ml di panna fresca * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Dorate la cipolla, spellata e tritata, in una padella con un filo d'olio e una noce di burro. Aggiungete gli spinacini sciacquati, salateli, pepateli e lasciateli appassire. Unite il salmone sminuzzato, mescolate un minuto e spegnete. Nel frattempo, lessate le penne in acqua salata. Scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua, e versatele nella padella. Unite la panna, un po' dell'acqua tenuta da parte e mescolate. Pepate e servite con i pomodori, lavati e tagliati a spicchi, e spinacini crudi a piacere.

Acciughe e capperi

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 1 peperone rosso * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 8 filetti di acciughe sott'olio * 3 pomodori secchi * 30 g di capperi sotto sale * 30 g di pecorino grattugiato * Peperoncino in polvere * 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sciacquate i capperi e metteteli a bagno in acqua tiepida. Tagliate a dadini i pomodori secchi e il peperone pulito. Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio. Fateli appassire in una padella con un filo d'olio e una presa di peperoncino. Unite il peperone, i pomodori, i capperi scolati, il concentrato e qualche cucchiaio d'acqua. Fate sobbollire 10-15 minuti, completate con le acciughe e regolate di sale. Cuocete le penne in acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo. Servite con il pecorino.

Alla crema di carciofi

Preparazione **20 minuti**
Tempo di cottura **45 minuti**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 4carciofi * 1 spicchio d'aglio * 4 filetti di acciughe sott'olio * 1 limone * ½ bicchiere di vino bianco * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio di semi di arachidi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate e affettate 3 carciofi, compresa la parte tenera dei gambi, e tuffateli via via in acqua acidulata con il succo del limone. Scolateli e lessateli in acqua salata per 20 minuti. Sgocciolateli e ripassateli in una padella con un filo di olio d'oliva, i filetti di acciughe spezzettati e un trito di prezzemolo e aglio. Sfumate con il vino, fate evaporare, pepate, spegnete e frullate nel mixer per ottenere una crema. Affettate finemente il carciofo rimasto e friggete le fettine in olio di semi. Scolatele su carta da cucina e salatele. Nel frattempo lessate le penne in acqua salata. Scolatele al dente, conditele con la crema e un filo di olio d'oliva e guarnite con i carciofi fritti.

PENNE

Con polpettine di prosciutto

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne lisce * 2 zucchine * 200 g di prosciutto cotto * 100 g di ricotta sgocciolata * 100 ml di panna fresca * 1 tuorlo * 1 ciuffo di prezzemolo * Pangrattato * Noce moscata * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Frullate il prosciutto con la ricotta, l'uovo e una grattugiata di noce moscata. Aggiungete 2-3 cucchiai di pangrattato, quanto ne serve per un impasto morbido ma ben legato. Ricavate tante piccole polpettine, allineatele su una placca rivestita di carta da forno e cuocetele 20 minuti a 200°, finché sono leggermente dorate. In una padella, fate saltare con un filo d'olio le zucchine, lavate e tagliate a fettine. Unite la panna, sale, pepe, il prezzemolo tritato e amalgamate. Nel frattempo, lessate le penne in abbondante acqua salata. Scolatele al dente, lasciandole un po' umide, e ripassatele nella padella con le zucchine. Unite le polpettine, mescolate con delicatezza e servite.

Cotto e broccoli

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
22 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 120 g di prosciutto cotto in una fetta * 200 g di broccoli a cimette * 1 spicchio d'aglio * 60 g di nocciole sgusciate * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sciacquate i broccoli e lessateli in abbondante acqua salata, scolandoli al dente con una schiumarola (conservate l'acqua). Fate dorare l'aglio spellato in una padella con un filo d'olio e il prosciutto, tagliato a listarelle. Aggiungete i broccoli, fate insaporire e pepate. Intanto, lessate le penne nell'acqua dei broccoli, riportata a bollore. Scolatele al dente, ripassatele nella padella con un filo d'olio e le nocciole, tritate in modo grossolano, e servite.

PENNE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 1 cespo di scarola * 1 spicchio d'aglio * 100 g di scamorza * 8 filetti di acciughe sott'olio * 80 g di olive verdi e nere snocciolate * 20 g di capperi sott'aceto * 20 g di uvetta * 2 peperoncini freschi * Olio extravergine d'oliva * Sale

Mondate la scarola, sfogliatela e scottate le foglie in acqua bollente salata. Scolatele, strizzatele bene e tagliatele a pezzi. Mondate i peperoncini e tagliateli a rondelle. Rosolateli in una padella con l'aglio spellato e schiacciato. Versate nella padella la scarola, unite le olive, i capperi, le acciughe a pezzetti, l'uvetta e fate insaporire a fuoco dolce, mescolando, per 10 minuti. Lessate le penne in acqua salata, scolatele al dente e conditele con l'intingolo di scarola. Trasferite le penne in una pirofila unta d'olio, distribuite la scamorza a pezzetti e infornate 10 minuti a 220°.

Gratin alla scarola

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Risottate allo zafferano

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 1 scalogno * Zafferano in pistilli * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * Brodo di pollo o vegetale * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale

Portate a bollore circa un litro brodo. Fate appassire lo scalogno, spellato e tritato, in una casseruola con un filo d'olio e una noce di burro. Intanto, lessate la pasta in acqua salata, portandola a metà cottura. Scolatela, versatela nella casseruola e completate la cottura aggiungendo via via il brodo caldo, come per un risotto. Stemperate una presa di pistilli di zafferano nell'ultimo mestolo di brodo. Togliete dal fuoco, unite una noce di burro, metà parmigiano e mescolate. Servite con il parmigiano rimasto.

Spinaci e pancetta

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 300 g di spinaci * 120 g di pancetta a fettine * 30 g di parmigiano reggiano grattugiato * 4 cucchiai di panna fresca * Noce moscata * Burro * Sale e pepe

Rosolate la pancetta in una padella antiaderente finché è croccante e sgocciolatela su carta da cucina. Nella padella, con il grasso della pancetta, aggiungete gli spinaci lavati e spezzettati. Lasciateli appassire e, intanto, lessate la pasta in acqua salata. Scolatela al dente, conservando un po' della sua acqua, e saltatela nella padella con una grossa noce di burro e il parmigiano. Mescolate bagnando, se serve, con un po' dell'acqua tenuta da parte. Completate con la panna, la pancetta spezzettata e una grattugiata di noce moscata, pepate e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 200 g di polpa di vitello macinata * 100 g di rucola * 100 g di pomodorini ciliegia * 10 gherigli di noci * 60 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1 tuorlo * Pangrattato * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate i ciliegini e infornateli su una placca con olio e sale, 15 minuti a 180°. Lavate la rucola, tritatene 4-5 foglie e mescolatele in una terrina con la carne, il tuorlo, metà parmigiano e pangrattato quanto ne serve per un composto sodo. Formate tante polpette grandi quanto una noce e doratele 15 minuti in una padella con un filo d'olio. Levatele, conservando la padella. Frullate la rucola rimasta con il resto del parmigiano, le noci, un pizzico di sale e 4-5 cucchiai di olio. Lessate le penne in acqua salata. Stemperate il condimento nella padella con un po' della loro acqua e saltatevi le penne scolate (conservate ancora un po' d'acqua). Trasferitele in una terrina con il pesto, mescolate e diluite se occorre con poca acqua di cottura. Unite le polpette, i ciliegini e servite con altra rucola a piacere.

Ciliegini e pesto di rucola

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Al pollo speziato

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 200 g di petto di pollo * 200 g di polpa di zucca * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 400 g di pomodori pelati * 3 cucchiai di panna fresca * 3 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * 1 cucchiaino di spezie miste per tacos messicani * 1 ciuffo di basilico * Brodo di pollo o vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate il pollo a dadi e fateli marinare 10 minuti in un terrina con le spezie, sale e pepe. Fate appassire in una padella cipolla e aglio, spellati e tritati, con un filo d'olio. Unite il pollo e dorate 5 minuti. Aggiungete la zucca a pezzetti, i pelati sminuzzati e mescolate. Bagnate con un po' di brodo e lasciate sobbollire il sugo per circa 20 minuti. Nel frattempo, lessate le penne in abbondante acqua salata bollente. Scolatele al dente e conditele in una ciotola con il sugo e la panna. Completate con il parmigiano, una macinata di pepe, il basilico a filetti sottili e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 di penne rigate * 300 g di pomodori pelati * 2 peperoncini freschi * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sbucciate e tritate l'aglio, mondate e tagliate a rondelle i peperoncini e rosolateli in una padella, con un filo d'olio. Aggiungete i pomodori pelati, spezzettateli grossolanamente e continuate la cottura per circa 15 minuti. Nel frattempo, cuocete le penne in abbondante acqua salata. Scolatele al dente e trasferitele nella padella con il sugo. Saltate qualche istante e completate con abbondante basilico.

Arrabbiata con il basilico

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Maiale e asparagi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne rigate * 200 g di filetto di maiale * 10 asparagi * 1 peperone rosso * 50 ml di panna fresca * 1 cucchiaino di farina * ½ cucchiaino di paprica * ½ cucchiaino di curcuma * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Sale e pepe

Tagliate la carne a filetti e mescolateli in una ciotola con la farina, la paprica, la curcuma, sale e pepe. Fate marinare 10 minuti. Intanto, pulite gli ortaggi e tagliate gli asparagi a tocchetti e il peperone a striscioline. Rosolate la carne in una padella con una noce di burro. Unite asparagi e peperone e cuocete 10 minuti, bagnando se occorre con poca acqua. Versate la panna e fate restringere qualche minuto. Lessate nel frattempo le penne in acqua bollente salata. Scolatele al dente, lasciandole un po' umide, e ripassatele nella padella con il condimento. Servite con il prezzemolo tritato.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di penne lisce * 200 g di polpo lessato * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * 1 piccola burrata * Concentrato di pomodoro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. In una padella, fate dorare l'aglio spellato e schiacciato con un filo d'olio. Unite il polpo a pezzetti e fate insaporire. Bagnate con il succo del limone e stemperatevi una punta di concentrato. Nel frattempo, lessate le penne in acqua salata. Diluite il condimento con qualche cucchiaio della loro acqua di cottura. Dividete la burrata a ciuffetti. Scolate le penne al dente, ripassatele nella padella, completate con la scorza e servite con i ciuffetti di burrata.

Polpo e burrata

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

BARBABIETOLE la delizia si tinge di rosso

Budino ai lamponi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di barbabietole cotte * 120 g di lamponi * 350 ml di panna fresca * 30 g di latte * 1 lime * 50 g di zucchero * 15 g di gelatina in fogli

Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Frullate le barbabietole e i lamponi lavati (tranne qualcuno per decorare) per ottenere una purea; unite 300 ml di panna, lo zucchero, il latte e trasferite il composto in una casseruola. Portate a bollore, mescolando, e fate sobbollire per un paio di minuti. Fuori dal fuoco, sciogliete nel composto la gelatina strizzata. Versate in 4 bicchieri, lasciate raffreddare e passate 4-5 ore in frigorifero. Montate la panna rimasta e guarnite i budini. Lavate il lime, grattugiate la scorza sui budini e completate con i lamponi tenuti da parte.

Minestra con ortaggi

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di barbabietole * 200 g di fagioli cannellini lessati * 2 carote * 2 patate * 1 cipolla * 2 foglie di alloro * 1 cuore di cavolo cappuccio * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 l di brodo vegetale * Zucchero * Olio extravergine d'oliva* Sale e pepe

Pelate le patate, raschiate le carote e tagliatele a dadini. Riducete a filetti le barbabietole sbucciate e il cavolo mondato. Spellate e tritate cipolla e aglio e fateli appassire in una casseruola con le foglie di alloro. Unite le carote, cuocete 10 minuti, aggiungete le barbabietole e fate insaporire. Versate il brodo, unite le patate e fate sobbollire 15 minuti. Aggiungete il cavolo e i fagioli, regolate di sale, pepate e proseguite la cottura per 15-20 minuti. Completate la minestra con il prezzemolo tritato e servitela ben calda.

Saraceno risottato

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di grano saraceno * 1 barbabietola cotta * 1 scalogno * 30 g di grana padano grattugiato * 100 ml di vino bianco * 800 ml di brodo vegetale * 30 g di mandorle spellate * Qualche foglia di rucola * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una casseruola, rosolate lo scalogno, spellato e tritato, con un filo d'olio. Unite il grano saraceno, fatelo insaporire mescolando, sfumate con il vino, lasciate evaporare e portate a cottura in 20-25 minuti, versando il brodo caldo poco per volta, come per un risotto. Frullate la barbabietola e unitela al grano negli ultimi 5 minuti. Spegnete, unite una noce di burro, il grana e rigirate per mantecare. Regolate di sale, pepate e servite con le mandorle e la rucola.

Rotolo al formaggio

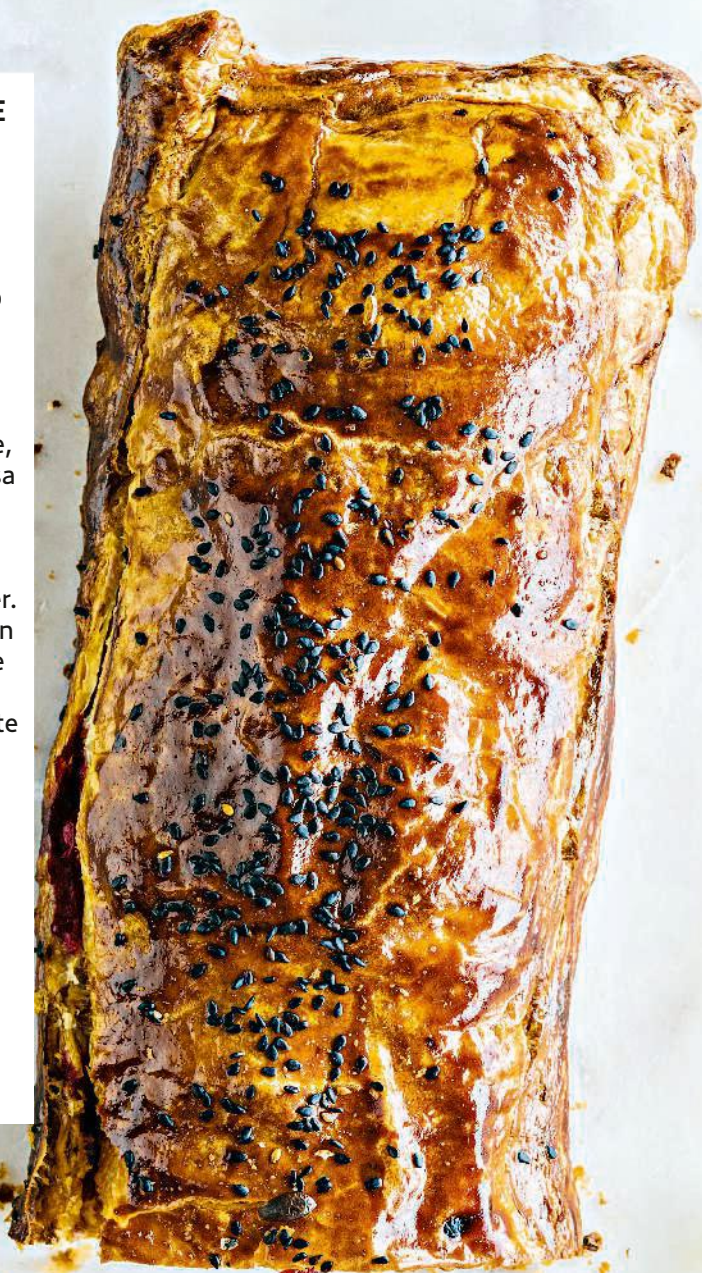
Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 barbabietola cotta * 200 g di formaggio fresco spalmabile * 3 uova * 150 g di farina * 50 g di nocciole spellate * ½ spicchio d'aglio * 1 ciuffo di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale

Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Frullate la barbabietola e mescolatela in una ciotola con i tuorli, 50 ml d'olio e un pizzico di sale. Unite la farina setacciata e mescolate. Montate a neve gli albumi e incorporateli delicatamente al composto. Versatelo in una teglia rettangolare rivestita di carta da forno e cuocete a 180° per 10-15 minuti. Sfornate, sformate, fate intiepidire qualche minuto poi arrotolate la pasta dal lato lungo, aiutandovi con la carta. Fate raffreddare completamente, poi aprite il rotolo e spalmatelo internamente con il formaggio fresco, condito con olio e sale. Ricomponete il rotolo, avvolgetelo in pellicola e passate in frigo un'ora. Tostate le nocciole in una padella antiaderente poi tritatele nel mixer con l'aglio spellato, il basilico, 3-4 cucchiai di olio e un pizzico di sale. Servite il rotolo con la salsa e, a piacere, basilico fresco.

BARBABIETOLE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 4 piccole barbabietole cotte * 500 g di funghi champignon * 1 spicchio d'aglio * 1 uovo * 1 cucchiaio di semi di papavero * Senape * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i funghi e saltateli in una padella con l'aglio spellato e tritato, olio, sale, pepe finché l'acqua emessa è evaporata. Lasciateli raffreddare, scolate l'eventuale liquido in eccesso e tritateli nel mixer. Condite le barbabietole con olio, sale e pepe. Srotolate la sfoglia e spalmatela con un velo di senape. Stendete su metà del rettangolo i funghi e disponetevi le barbabietole in una fila. Chiudete il rotolo, trasferitelo su una placca coperta di carta da forno, spennellate la superficie con l'uovo sbattuto, cospargete con i semi di papavero e infornate a 200° per circa 25 minuti, finché la sfoglia è dorata.

Wellington vegetariano

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Mini plum cake salati

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 barbabietole cotta * 250 g di farina * 3 uova * 80 g di grana padano grattugiato * 80 ml di latte * Semi di cumino * 1 bustina di lievito in polvere * 80 ml di olio di semi di girasole, più quello per gli stampini * Sale e pepe

Sbattete le uova in una ciotola e unite il latte, il grana, la farina setacciata con il lievito e un cucchiaino di semi cumino. Regolate di sale e pepate. Tagliate la barbabietola a dadini e aggiungeteli all'impasto.

Ungete d'olio 6 stampini da mini plum cake e dividetevi il composto. Cospargete la superficie con altri semi di cumino e infornate per circa 25 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare prima di sformare i tortini.

Biscotti ai pistacchi

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
150 g di barbabietola * 150 g di farina di riso * 200 g di farina 0 * 100 g di burro * 2 uova * 120 g di zucchero di canna * 30 g di pistacchi spellati * Sale

Mescolate in una ciotola le farine e lo zucchero, unite al centro le uova, un pizzico di sale, il burro a pezzetti e amalgamate. Aggiungete i pistacchi e la barbabietola, sbucciata e tagliata a dadini piccoli. Lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Dividetelo in 2 parti, formate altrettanti rotoli di circa 3 cm di diametro, avvolgeteli in pellicola e metteteli in freezer 15 minuti. Scartate i rotoli, tagliateli a fette spesse circa mezzo cm e disponetele su 1-2 placche, rivestite di carta da forno, ben distanziate tra loro. Infornate 15 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare prima di servire i biscotti.

Muffin di cocco

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
190 g di barbabietole cotte * 200 g di farina * 150 g di zucchero * 125 g di yogurt * 1 uovo * 1 cucchiaio di cocco secco grattugiato * 1 limone * ½ bustina di lievito in polvere * 100 g di cioccolato fondente * 80 g di frutti di bosco * 90 g di olio di semi di girasole

Lavate il limone e ricavate la scorza a filetti. Frullate le barbabietole nel mixer con l'olio e mescolate il composto, in una ciotola, con l'uovo, metà del cocco, lo yogurt, lo zucchero, la scorza e la farina, setacciata con il lievito. Versate in 6 stampini da muffin, rivestiti da pirottini di carta. Infornate 20 minuti a 180°, sfornate e fate raffreddare. Fondete il cioccolato a bagnomaria e guarnite i muffin. Decorate con i frutti di bosco, lavati, e il cocco rimasto.

Filetto alla senape

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di filetto di vitello * 1 barbabietola * 2 carote * 2 patate * 1 cipolla rossa * 2 cucchiai di senape all'antica * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spalmate il filetto con la senape e legatelo con qualche giro di spago, per mantenerlo in forma. Raschiate le carote e riducetele a bastoncini.

Sbucciate le patate e la barbabietola e tagliatele a dadi. Rosolate la cipolla, spellata e affettata, con olio e burro in una casseruola che vada sulla fiamma e in forno. Unite il filetto e rosolatelo su tutti i lati. Aggiungete le verdure e un filo d'acqua, regolate di sale e pepate. Mettete il coperchio e infornate per circa 40 minuti a 150°.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di orzo perlato * 3 barbabietole cotte * 2 zucchine * 200 g di ceci lessati * 1 mazzetto di rucola * 1 manciata di misticanza * 1 cucchiaio di tahina (salsa di sesamo) * 1 limone * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate l'orzo in acqua salata. A parte, sbollentate in acqua salata anche le zucchine, tagliate a listarelle, lasciandole al dente. Intanto, frullate nel mixer 2 barbabietole a pezzi con i ceci, la tahina, il succo di mezzo limone, sale, pepe e un filo d'olio. Scolate l'orzo e conditelo in una terrina con un filo d'olio e il succo del limone rimasto. Regolate di sale e pepate. Lavate e asciugate la rucola e la misticanza. Tagliate a tocchi la barbabietola rimasta. Dividete nei piatti l'hummus di barbabietole e ceci, l'orzo, la barbabietola a tocchi, le zucchine, la rucola e la misticanza. Condite un filo d'olio, pepate e servite.

Orzo con hummus

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
20 minuti

BARBABIETOLE

Terrina di caprino

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 55 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
3 barbabietole * 150 g di caprino * 200 g di formaggio fresco spalmabile * 2 cucchiai di yogurt greco * 120 g di pinoli * ½ cucchiaino di semi di finocchio * ½ cucchiaino di semi di cumino * 1 limone * Olio extravergine d'oliva* Sale e pepe

Sbucciate le barbabietole, avvolgetele in alluminio e infornatele 45-50 minuti a 200°. Fatele intiepidire, affettatele e mettetele in un piatto. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Tostate in una padella i semi di finocchio e di cumino, trasferiteli in un mortaio, unite una presa di sale, una macinata di pepe e riduceteli in polvere con il pestello. Mescolateli con metà della scorza, il succo del limone, un filo d'olio e versate sulle barbabietole. Coprite e fate marinare 30 minuti. Lavorate in una ciotola, con una spatola, il in caprino, il formaggio fresco e lo yogurt con sale, pepe, un filo d'olio, 1/3 dei pinoli tritati e la scorza rimasta. Stendete uno strato spesso di crema sul fondo di uno stampo da plum cake, foderato di pellicola lasciata sbordare. Distribuite metà delle fette di barbabietole, un altro strato sottile di crema, ancora barbabietole e terminate con il formaggio. Coprite con la pellicola che sborda e mettete in frigo 2 ore. Capovolgete lo stampo su un piatto, sformate la terrina, coprite con i pinoli rimasti e servite.

Torta salata alle noci

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta brisée pronta * 2 barbabietole cotte * 1 cipolla * 100 g di caprino * 150 g di gherigli di noci * 2 cucchiai di fiocchi d'avena * 100 ml di vino bianco * 1 manciata di lattughino * Burro * Sale e pepe

Stendete la pasta in uno stampo, lasciandola sulla sua carta da forno. Bucherellate il fondo, coprite con altra carta, una manciata di legumi secchi e infornate 20 minuti a 180°. Sformate, eliminate legumi e carta cuocete altri 5 minuti. Intanto, grattugiate a filetti le barbabietole. Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una padella con una noce di burro. Sfumate con il vino, fate evaporare, unite le barbabietole, sale, pepe e fate insaporire. Spolverizzate i fiocchi d'avena sulla brisée, stendete il caprino e distribuite le barbabietole e le noci, grossolanamente tritate. Rimettete 10 minuti in forno. Sfornate, guarnite con il lattughino, lavato e asciugato, e servite.

FARAONA *arriva in tavola l'eleganza*

Tagliatelle con supreme

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
250 g di tagliatelle fresche * 4 mezzi petti di faraona con la pelle * 1 melagrana * 1 mazzetto di prezzemolo * 1 spicchio d'aglio * Burro * Sale e pepe

Spellate e tritate l'aglio. Mescolatelo in una ciotola, con il burro morbido, il prezzemolo tritato, sale e pepe. Sollevate la pelle dei mezzi petti dalla polpa, senza staccarla del tutto, e spalmate la carne con il burro. Riposizionate la pelle sulla farcia e disponete i mezzi petti in una pirofila, con la pelle verso l'alto. Versate un filo d'acqua sul fondo e infornate 30 minuti a 180°. Tagliate la melagrana a metà, prelevate i semi e uniteli nella pirofila. Intanto, lessate le tagliatelle in acqua salata, scolatele al dente e conditele in una terrina con una noce di burro. Dividetele nei piatti con i mezzi petti, il loro sughetto e prezzemolo fresco a piacere.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 100 g di lenticchie verdi * 100 g di lenticchie rosse * 1 cipolla * 1 ciuffo di basilico * 3 pomodori * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate separatamente i 2 tipi di lenticchie in acqua salata. Trasferite le lenticchie, ben scolate, in una pirofila oliata e unite la cipolla, spellata e tagliata a fettine, e i pomodori, lavati e divisi a spicchi. Condite con olio, sale, pepe e mescolate. Condite i pezzi di faraona con sale e pepe e disponeteli sulle lenticchie. Unite un filo d'olio, il basilico e infornate 45 minuti a 200°.

Pirofila alle lenticchie

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

FARAONA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 250 g di funghi misti * 2 scalogni * 50 ml di spumante * 1 mazzetto di erba cipollina * 70 g di farina * 100 ml di panna fresca * ½ limone * 1 l di brodo di pollo * 100 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Portate a bollore il brodo in una casseruola. Unite i pezzi di faraona e fate sobbollire 25 minuti a fuoco basso. Mondate nel frattempo i funghi e tagliate a pezzi i più grandi, spellate e tritate lo scalogno e fateli rosolare in un tegame con olio, sale e pepe. Sgocciolate i pezzi di faraona dal brodo, filtrate quest'ultimo e tenetelo da parte. Spolpate la carne eliminando pelle e ossi. Sciogliete il burro in una casseruola, aggiungete la farina e mescolate velocemente finché il composto si stacca dalle pareti. Diluite con il brodo e lo spumante, versati poco per volta, rigirando con una frusta. Unite la carne e i funghi, cuocete 5 minuti e completate con la panna e il succo del limone. Regolate di sale e pepate, cospargete con l'erba cipollina, in steli o tagliuzzata, e servite.

Fricassea di funghi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

Rollatine agli champignon

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 mezzi petti di faraona con la pelle * 250 g di funghi champignon * Farina * 50 ml di panna fresca * 30 ml di sherry * 250 ml di brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Burro * Sale e pepe

Disponete i mezzi petti tra 2 fogli di carta da forno e appiattiteli leggermente con il batticarne. Conditeli con sale e pepe, arrotolateli lasciando all'esterno la pelle, legateli con qualche giro di spago e rosolateli in un tegame con un filo d'olio. Bagnate con 50 ml di brodo e cuocete 30 minuti. Intanto, mondate i funghi e tagliateli a lamelle. Fateli saltare in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Togliete le rollatine dal tegame e tenetele in caldo in forno a 80°. Sciogliete nel tegame una noce di burro, spolverizzate un cucchiaio di farina e mescolate velocemente per tostarla. Sfumate con lo sherry, fate evaporare l'alcol e diluite con il brodo rimasto. Portate a bollore, unite i funghi e la panna, regolate di sale e pepate. Servite le rollatine con i funghi e la loro la salsa, il prezzemolo tritato e accompagnate, a piacere, con patate duchessa o purè.

FARAONA

Coscette ripiene

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 fusi di faraona disossati * 100 g di salsiccia * 2 mele Granny Smith * 1 gambo di sedano * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 2 cucchiai di pangrattato * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 1 uovo * 80 ml di vino bianco * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate in una ciotola la salsiccia, spellata e sgranata, con l'uovo, il grana, il pangrattato e un trito di sedano (conservate le foglie) e aglio. Farcite con il composto i fusi e legateli con qualche giro di spago. Rosolateli 10 minuti in una casseruola con un filo d'olio, da tutti i lati. Lavate le mele, privatele dei torsoli e tagliatele una a dadini e l'altra a fettine. Sfumate la carne con il vino e unite le mele. Salate, pepate e cuocete 20 minuti. Servite con il prezzemolo tritato e le foglie di sedano tenute da parte.

Teglia al forno con verdure

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 2 zucchine * 2 carote * 2 cipollotti * 1 cipolla rossa * 2 piccole cipolle bianche * 1 mazzetto di erbe miste (salvia, timo, rosmarino) * Amido di mais * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

In una casseruola, che vada sulla fiamma e in forno, rosolate da tutti i lati i pezzi di faraona con un filo d'olio. Intanto, pulite gli ortaggi e tagliate la cipolla rossa a spicchi, le carote a trancetti e le zucchine a rondelle. Sfumate la faraona con il vino, unite tutti gli ortaggi, le erbe, sale, pepe e mettete il coperchio. Infornate 40 minuti a 200° bagnando, se occorre, con poca acqua. Al termine, sgocciolate carne e ortaggi e teneteli in caldo. Filtrate il sugo in un pentolino e unite un cucchiaino di amido sciolto in una tazzina di acqua fredda. Portate a bollore, fate addensare, unite una noce di burro e servite la salsa con carne e verdure.

FARAONA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona * 2 scalogni * 30 g di uvetta * 30 g di miele * 1 ciuffo di salvia * 30 ml di brandy * Burro * Sale e pepe

Mettete l'uvetta ammollo nel brandy. Spalmate la faraona con una grossa noce di burro morbido, conditela con sale e pepe e sistematela su un grande foglio di carta da forno. Cospargetela con gli scalogni, spellati e tritati, l'uvetta e unite la salvia. Irrorate con il miele, chiudete il cartoccio e legatelo con qualche giro di spago. Infornate un'ora e 45 minuti a 180°.

Cartoccio al miele

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

Rollé con pere al vino

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 petti di faraona con la pelle * 100 g di polpa di manzo macinata * 4 pere Abate * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 100 g di mollica di pane * 40 g di granella di mandorle * 1 uovo * 2 cucchiai di grana padano grattugiato * 500 ml di vino rosso * Zucchero * Latte * Brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate il pane, bagnato nel latte e strizzato, con la carne, le mandorle, l'uovo, il grana e un trito di aglio e prezzemolo. Disponete i petti di faraona tra 2 fogli di carta da forno, appiattiteli con il batticarne, farciteli dalla parte della polpa con il ripieno, arrotolate e legate con qualche giro di spago. Sistemate i rollé in una teglia, salate, pepate, versate un filo di brodo e infornate 40-50 minuti a 180°. Intanto, sbucciate le pere e disponetele in una casseruola con il vino e un cucchiaino di zucchero. Cuocete 20 minuti, poi sgocciolate le pere, salate, pepate e fate ridurre il vino. Servite i rollé a fette con le pere e la riduzione di vino.

Pie di sfoglia

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 rotoli di pasta sfoglia pronta * 600 g di petto di faraona senza pelle * 500 g di funghi porcini surgelati * 3 cucchiai di besciamella * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 uovo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a pezzetti i funghi scongelati e la faraona. Rosolateli 15 minuti in un tegame con un trito di aglio e prezzemolo, olio, sale e pepe. Fate intiepidire e unite la besciamella. Rivestite uno stampo con un rotolo di pasta, lasciata sulla sua carta, bucherellate il fondo, versate carne e funghi, coprite con la sfoglia rimasta e rifilate l'eccesso. Sigillate i bordi, ricavate dai ritagli alcuni decori, applicateli sulla superficie e spennellate con l'uovo sbattuto. Praticate alcuni tagli, per far sfiatare il vapore, e infornate 30 minuti a 180°.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona * 6 scalogni * 1 mazzetto di erbe miste (salvia, rosmarino, timo) * 1 l di birra chiara * Olio extravergine d'oliva * Sale

Ungete d'olio la faraona, conditela con sale e pepe e legate ali e cosce per mantenerla in forma. Disponetela in una cocotte, insieme agli scalogni spellati e al mazzetto di erbe. Coprite e infornate a 180° per un'ora e 45 minuti. Sfornate e servite direttamente nella cocotte.

Cocotte alla birra

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 45 minuti

FARAONA

Arrosto al patè

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 200 g di patè * 600 g di funghi misti * 1 cucchiaio di Cognac o brandy * ½ cucchiaio di spezie miste in polvere (cannella, chiodi di garofano, noce moscata) * 1 rametto di rosmarino * Burro * Sale e pepe

Lavorate in una ciotolina 2 grosse noci di burro morbido con le spezie, sale e pepe. Massaggiate i pezzi di faraona con il composto e disponeteli in una pirofila, con la pelle verso l'alto. Unite il rosmarino, infornate 15 minuti a 220°, abbassate a 180° e cuocete per altri 20 minuti. Sfornate, sgocciolate i pezzi di faraona dal sugo e teneteli in caldo. Filtrate il sugo e versatelo in una casseruola. Aggiungete i funghi puliti (tagliate a pezzi i più grossi) e lasciateli stufare 15 minuti. Stemperate nel fondo il patè, versate il liquore e fate sobbollire qualche minuto. Riunite i pezzi di faraona, fate insaporire 10 minuti, regolate di sale e pepe e servite, con un contorno a piacere.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 faraona a pezzi * 1 cipolla rossa * 1 ciuffo di salvia * 2 arance * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, spellata e affettata, in una casseruola con un filo d'olio e la salvia. Unite pezzi di faraona, sale e pepe, fate insaporire e cuocete 35 minuti, con il coperchio, a fuoco moderato. Lavate le arance, spremetene una, affettate metà della seconda arancia e ricavate da quella rimasta la scorza a filetti. Versate nella casseruola il succo, unite le fette e le scorzette e fate sobbollire 10 minuti.

Casseruola aranciata

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

MILLEFOGLIE

fatevi incantare dalla bontà a strati

Di pasta fillo e frutti rossi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
9 fogli di pasta fillo * 300 g di lamponi * 4 rametti di ribes * 300 g di mascarpone * 150 g di cioccolato fondente * 50 g di zucchero di canna * 50 g di zucchero semolato * Burro

Lavorate il mascarpone con lo zucchero semolato, unite a filo il cioccolato, fuso a bagnomaria, e mettete in frigo un'ora a rassodare. Su una placca, coperta di carta da forno, impilate 3 fogli di fillo per volta spennellandoli ognuno con abbondante burro fuso e spolverizzando con lo zucchero di canna. Dividete i rettangoli ottenuti in 4 parti e infornate 10 minuti a 180°. Lavate i frutti rossi. Montate le millefoglie alternando i rettangoli di pasta, il mascarpone al cioccolato, i lamponi e guarnite con i ribes.

Con crema e ananas

Preparazione **30 minuti**
Tempo di cottura **5 minuti**

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
700 g di ananas sciroppato, con una tazzina del suo sciroppo * 300 g di formaggio fresco spalmabile * 150 g di yogurt al cocco * 150 g di biscotti secchi * 6 fogli di gelatina * 50 g di zucchero * 75 g di burro

Tritate i biscotti nel mixer e mescolateli con il burro fuso. Stendete il composto sul fondo di uno stampo a cerniera, rivestito di pellicola, e fate rassodare in frigo. Ammollate la gelatina in acqua fredda, poi scioglietela in un pentolino con lo sciroppo dell'ananas, a fuoco dolce. Amalgamate il formaggio con lo yogurt, lo zucchero e il composto di gelatina. Stendete sulla base di biscotti uno strato di crema, uno di fette di ananas e continuate ad alternare gli strati, terminando con la crema e qualche spicchio di ananas. Tenete in frigo 4-5 ore prima di sformare e servire il dolce, decorato a piacere.

Cioccolato con gelato

Preparazione
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di gelato al fiordilatte * 100 g di gherigli di noci pecan, più alcuni per decorare * 200 g di cioccolato fondente * 300 ml di panna fresca * 3 cucchiai di zucchero a velo * 30 ml di Cognac

Fate ammorbidire qualche minuto il gelato a temperatura ambiente. Incorporate le noci tritate finemente, amalgamate e rimettete in freezer a rassodare. Fondete a bagnomaria 150 g di cioccolato e stendetelo su una placca, coperta di carta da forno, formando 16 rettangoli di circa 10x7 cm. Lasciate rassodare. Staccate delicatamente le sfoglie di cioccolato e disponetene 4 su un vassoio. Semimontate in una ciotola la panna con lo zucchero a velo e il Cognac, per ottenere una crema morbida. Versatene qualche cucchiaiata sulle 4 sfoglie sul vassoio, coprite con il gelato a ciuffetti, altre 4 sfoglie e proseguite gli strati terminando con il cioccolato. Riducete a scaglie il cioccolato rimasto, spargetelo sulle millefoglie e unite qualche noce pecan tritata grossolanamente. Fate rassodare in freezer 8 ore e passate in frigorifero 15 minuti prima di servire.

Rivestita di briciole

Preparazione 40 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 10 PERSONE
4 rotoli di pasta sfoglia pronta * 250 ml di latte * 180 g di zucchero, più quello per le sfoglie * 2 tuorli * 45 g di farina * 200 g di burro * 200 g di confettura di mirtilli * 120 g di fragole * 1 cucchiaio di Cognac

Srotolate le sfoglie, disponetele su 2 placche, bucherellatele, cospargetele di zucchero e infornatele 25 minuti a 200°. Intanto, mescolate in una casseruola i tuorli con 80 g di zucchero. Unite la farina setacciata e il latte tiepido a filo, mescolate e fate addensare a fuoco dolce, sempre rigirando. Versate la crema in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare. Sfornate la pasta e, con l'aiuto di anello per torte, ricavate 4 dischi di 20 cm di diametro. Sbriciolate i ritagli. In una terrina, montate con la frusta elettrica il burro con lo zucchero rimasto fino a ottenere un composto spumoso. Unite la crema e mescolate. Alternate su un piatto i dischi di sfoglia, la confettura e la crema, terminando con la crema e spalmandola anche sul bordo. Fate aderire le briciole sulla superficie e sul bordo e trasferite la millefoglie in frigo per 5-6 ore. Guarnite con le fragole, lavate e asciugate.

MILLEFOGLIE

Alle mandorle con le mele

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 300 g di mele Golden * 1 albume * 125 g di mandorle a lamelle * 2 cucchiaini di semi di sesamo * 2 cucchiai di miele * 2 chiodi di garofano * Zucchero * Burro

Srotolate la pasta sfoglia su una placca, lasciandola sulla sua carta da forno, bucherellatela, dividetela in 8 rettangoli e distanziateli leggermente. Spennellateli con l'albume sbattuto e cospargeteli con le mandorle a lamelle, i semi di sesamo e una cucchiaiata di zucchero. Infornate a 190° per 20-25 minuti. Sfornate e lasciate raffreddare. Sbucciate le mele, privatele dei torsoli e tagliatele a fettine. Fatele appassire in una padella con una noce di burro, il miele e i chiodi di garofano, finché sono tenere. Eliminate i chiodi di garofano e lasciate raffreddare le mele. Farcite le sfoglie, 2 a 2, con la composta di mele e servite.

Di ananas e crema al rum

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 ananas * 3 tuorli * 500 ml di latte * 30 ml di rum * 120 g di zucchero * 125 g di mascarpone * 50 g di amido di mais * 1 baccello di vaniglia

Pulite l'ananas, ricavate 24 fette sottilissime, allineatele su una placca coperta di carta da forno e fatele asciugare e dorare circa un'ora in forno a 100°. Mescolate in un pentolino i tuorli con lo zucchero e i semini raschiati dalla vaniglia, divisa a metà per il lungo. Unite l'amido di mais e stemperate con il latte tiepido e il rum. Fate addensare la crema a fuoco dolce, mescolando. Versatela in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare. Mescolate la crema con il mascarpone. Montate le millefoglie alternando le fette di ananas con la crema al rum e servite.

Cacao e mousse

Preparazione 1 ora
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 12 PERSONE
400 g di farina, più quella per la lavorazione * 100 g di cacao amaro, più quello per completare * 510 g di burro * 250 g di cioccolato fondente * 100 g di burro * 4 uova * 100 g di zucchero * 200 g di panna fresca * Sale

Mettete la farina e il cacao sul piano da lavoro. Formate la fontana e versate al centro 250 ml d'acqua, un pizzico di sale e 60 g di burro morbido. Impastate, formate una palla, incidetela a croce e mettete in frigo 10 minuti. Formate un panetto quadrato e basso con 350 g di burro. Stendete la pasta sul piano infarinato, mettete al centro il panetto di burro e richiudetevi sopra i lembi, formando un pacchetto. Stendetelo in un rettangolo e piegatelo in tre, portando i due lembi corti verso il centro. Ruotate di 90°, stendete e passate in frigo 20 minuti. Ripiegate in tre, ruotate, ristendete e ripassate in frigo. Ripetete i passaggi altre 4 volte, mettendo in frigo tra un giro e l'altro. Stendete un'ultima volta l'impasto molto sottile e tagliatelo in 3 rettangoli. Trasferiteli su una placca, coperta di carta da forno, bucherellateli e infornate a 200° per circa 25 minuti. Fondete a bagnomaria il cioccolato con il burro rimasto. Sgusciate le uova e separate tuorli e albumi. Aggiungete i tuorli al cioccolato, poi incorporate gli albumi, montati con lo zucchero, e infine unite la panna, anch'essa montata. Mettete in frigo 2 ore. Alternate i rettangoli di sfoglia con la mousse, terminando con la sfoglia, e cospargete di cacao.

Con pere e fondente

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 6 pere * 1 limone * 150 g di cioccolato fondente * 150 g di burro * 5 uova * 200 g di zucchero a velo * 75 g di farina * 100 g di mandorle pelate * 4 cucchiai di miele

Sbucciate le pere, tagliatele a fette per il lungo e irroratele con il succo del limone. Srotolate la sfoglia su una placca, lasciandola sulla sua carta da forno. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria. Fuori dal fuoco incorporate il burro. Sgusciate le uova, separate tuorli e albumi, sbattete i tuorli con lo zucchero a velo e montate gli albumi. Mescolate delicatamente tuorli e albumi al cioccolato. Unite la farina setacciata e metà delle mandorle tritate nel mixer. Distribuite l'impasto sulla base di sfoglia lasciando libero un bordo di un cm. Coprite con le pere, in uno strato. Spezzettate le mandorle rimaste, scaldatele in un pentolino con il miele e distribuitele sulle pere. Infornate a 180° per circa 45 minuti. Sfornate, fate raffreddare e servite.

MILLEFOGLIE

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
3 rotoli di pasta sfoglia pronta rettangolare * 400 ml di latte * 2 uova * 50 g di cioccolato fondente * 20 g di zucchero semolato * 20 g di nocciole spellate * 1 cucchiaio di farina * Zucchero a velo * Burro

In una casseruola, sciogliete il cioccolato con il latte. In una ciotola, mescolate le uova con la farina. Diluite con il latte al cioccolato, riversate nella casseruola e fate addensare la crema a fuoco dolce. Versatela in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare. Caramellate lo zucchero semolato in un pentolino con un cucchiaio d'acqua.

Aggiungete le nocciole spezzettate, mescolate, versate sopra un foglio di alluminio e fate raffreddare. Srotolate le sfoglie su 2-3 placche, spennellatele di burro e cospargetene una con le nocciole caramellate. Infornate 25 minuti a 220°. Alternate le sfoglie lisce con la crema al cioccolato, chiudete con la sfoglia alle nocciole, spolverizzate di zucchero a velo e servite.

Nocciole e cioccolato

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Alle fragole e chantilly

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta rettangolare * 250 ml di panna fresca * 250 g di crema pasticciera pronta * Zucchero a velo * Fragole

Srotolate la sfoglia su una placca, lasciandola sulla sua carta da forno. Dividetela in 2 rettangoli, distanziateli leggermente, bucherellateli, cospargeteli di zucchero a velo e infornate 25 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Lavate e affettate le fragole. Montate la panna con 2-3 cucchiai di zucchero a velo e incorporatela alla crema delicatamente. Farcite le sfoglie con la chantilly e le fragole. Tenete in frigo 1-2 ore prima di servire la millefoglie.

Crespelle alla banana

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
6 banane * 300 g di farina * 3 uova * 550 ml di latte * 200 g di cioccolato fondente * 100 ml di panna acida * Estratto di vaniglia * 4 cucchiai di zucchero di canna * Cacao amaro * Cannella in polvere * 1 limone * Burro * Sale

Mescolate le uova in un ciotola, unite la farina setacciata, una noce di burro fuso, un pizzico di sale e amalgamate con una frusta a mano. Coprite e fate riposare la pastella in frigo. Scaldate una padella antiaderente e versate la pastella, un mestolo per volta, cuocendo le crespelle 1-2 minuti per lato. Impilatele su un tagliere, fatele raffreddare poi rifilatele per ottenere dei quadrati e divideteli a loro volta in 4. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria con una noce burro, aggiungete un filo di estratto di vaniglia e la panna acida, amalgamate e lasciate raffreddare. Mescolate in una ciotola lo zucchero con un cucchiaino di cacao e uno di cannella. Sbucciate le banane, affettatele e spruzzatele con il succo del limone. Montate le millefoglie alternando crespelle e banane e cospargete gli strati con la miscela al cacao e cannella. Versate la salsa al cioccolato e servite immediatamente.

Delizia nel bicchiere

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 rotolo di pasta sfoglia pronta * 2 banane * 3 tuorli * 150 g di zucchero, più quello per la sfoglia * 30 g di amido di mais * 200 ml di latte * ½ limone

Srotolate la sfoglia su una placca, lasciandola sulla sua carta. Cospargetela di zucchero e infornatela 25 minuti a 180°. Sfornatela, fatela raffreddare e sbriciolatela in modo grossolano. Sbucciate le banane e frullate la polpa con qualche goccia di succo del limone. Mescolatela in un pentolino con il latte e portate a bollore a fuoco dolce. Spegnete e togliete dal fuoco. Mescolate i tuorli in una casseruola con lo zucchero e l'amido. Incorporate a filo il latte alla banana e amalgamate. Lasciate addensare la crema a fuoco dolce, versatela in una ciotola, coprite con pellicola a contatto e fate raffreddare. Alternate nei bicchieri la pasta sfoglia sbriciolata e la crema di banana, terminando con le briciole. Servite subito.

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

Immagini © AGF Creative

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 1/2023
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Rotolito S.p.A. Via Sondrio 3, Seggiano di Pioltello, 20096 - Milano, Italia